



# Продукция из жареной птицы



# Технология приготовления блюд

- Жарка на открытой жарочной поверхности

Жарят на сковородах или противнях с небольшим количеством жира или без него при 150-180°C до кулинарной готовности



# Технология приготовления блюд

- Жарка во фритюре

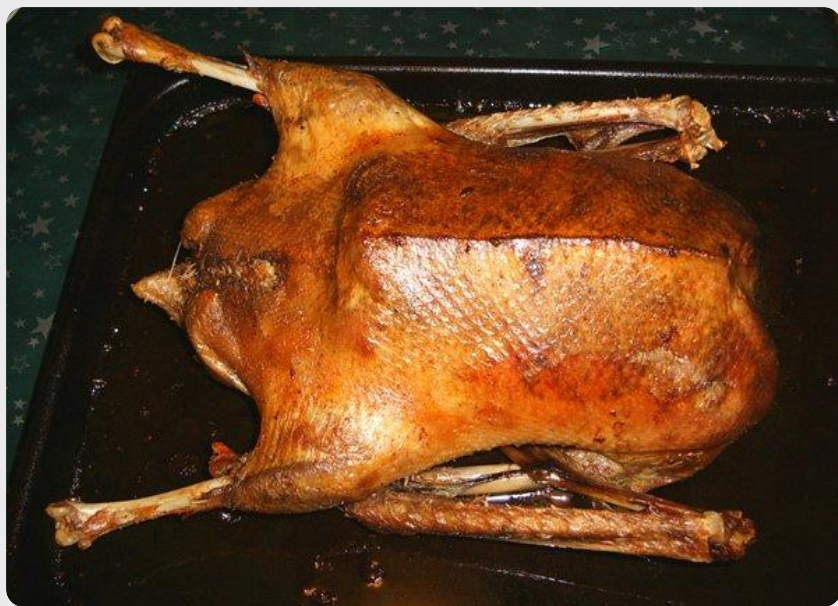
Продукт в жарочной ванне фритюрницы полностью погружен в нагретый до 130-190°С жир



# Технология приготовления блюд

- Жарка в замкнутом объёме

В жарочных и пекарских шкафах, духовках; греющей средой служит горячий воздух




# Технология приготовления блюд

- Жарка в поле инфракрасных (ИК) излучений

Осуществляют в специальных аппаратах:  
плиты для запекания, электрогрили и др.



A background image of a misty, mountainous landscape with a body of water in the foreground. The text is overlaid on this image.

# Производство жареной птицы промышленным способом



Прием сырья

Размораживание

Посол в  
растворе  
поваренной  
соли

Формирова-  
ние

Подготовка тушек

Жарение

Охлаждение

Фасование

Хранение

Упаковывание

Оборудование  
для  
приготовления  
блюд из  
жареной  
птицы

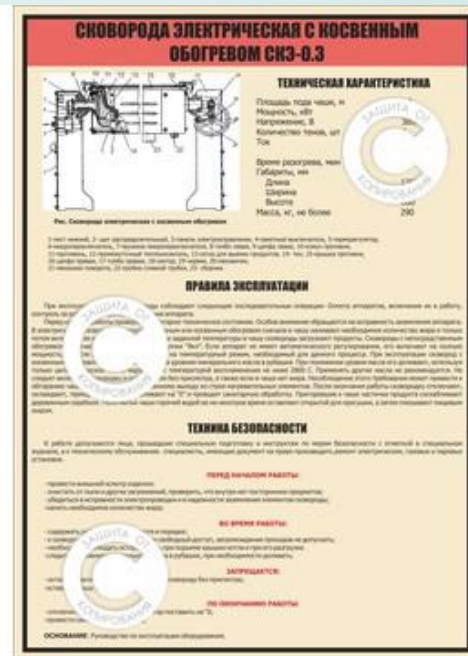




Сковорода  
электрическая  
секционная  
модулированная  
СЭСМ-0,2



Сковорода  
электрическая СЭ-2



Сковорода  
электрическая с  
косвенным обогревом  
СКЭ-0,3



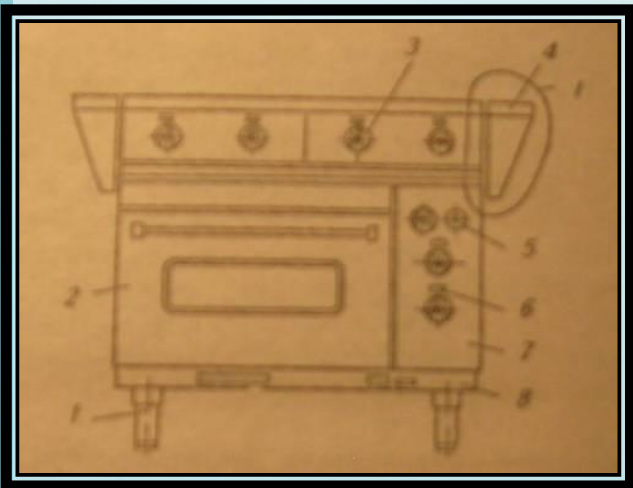
*Шкаф жарочный  
электрический  
секционно-  
модулированный  
ШЖЭСМ-2К*



*Универсальный  
жарочный шкаф  
ШЖЭ-0,85*



*Универсальный  
жарочный шкаф  
ШЖЭ-0,51*




*Плита электрическая  
секционная  
модулированная  
ПЭСМ-4ШБ с жарочным  
шкафом и бортами*



*Плита ПЭСМ-4*



*Плита ПЭСМ-2*



Ассортимент  
блюд из  
жареной  
птицы



Утка фаршированная




Гусь фаршированный



Цыпленок табака



Птица по-столичному



# Приготовление цыпленка табака

